

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/L, 17+17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110054



- Beckenvolumen [l]: 17+17
- Abflusstyp: in den Unterbau
- Abfluss: Ja
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 190
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
- Material: AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung
- Heizort: innen
- Anzahl der Körbe: 2
- Korbgröße [mm]: 2x 280 x 300 x 120

SAP -Code	00110054	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	800	Beckenvolumen [l]	17+17
Nettentiefe [MM]	700	Anzahl der Becken	2
Nettohöhe [MM]	900	Anzahl der Körbe	2
Nettogewicht / kg]	79.00	Korbgröße [mm]	2x 280 x 300 x 120
Power Electric [KW]	27.000	Verhältnisleistung/ Volumen [KW/L]	0.80

# Technisches Datenblatt



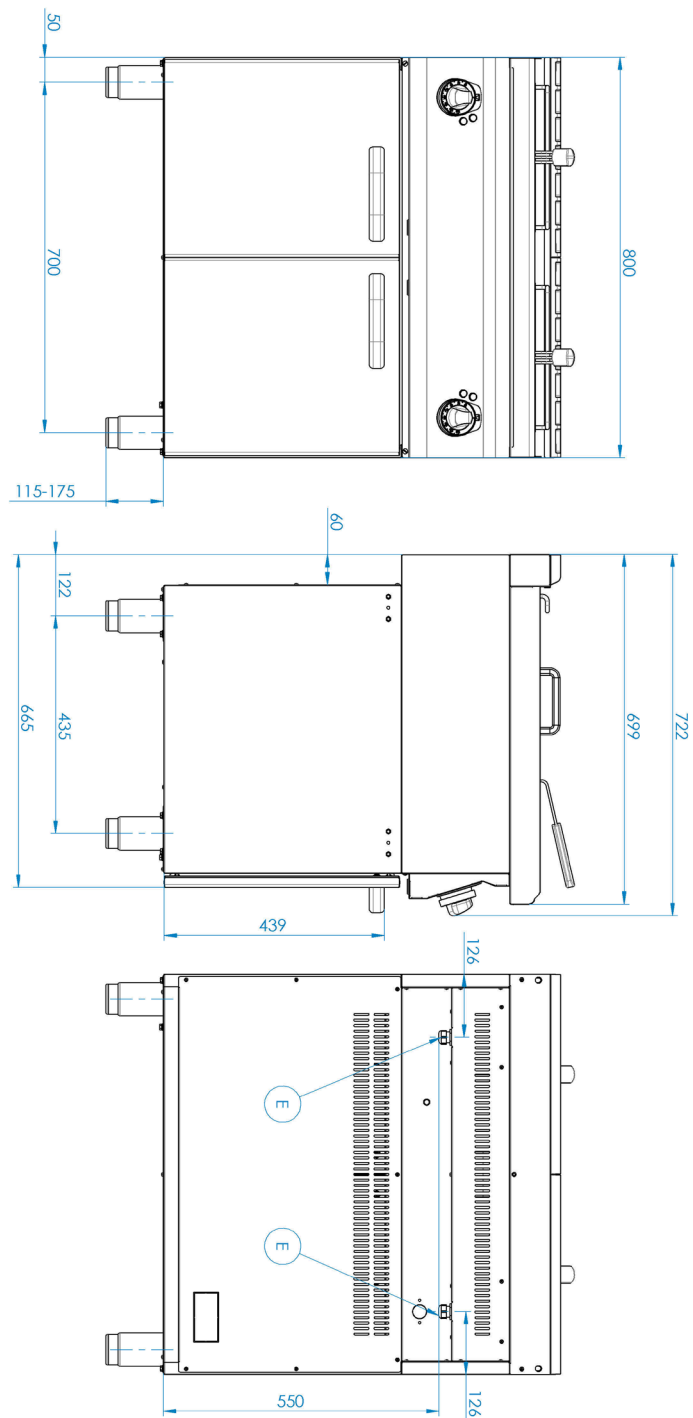
Technische Zeichnung

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110054



### Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110054

1

#### Binden

lange Lebensdauer  
Edelstahlwiderstand von AISI 304  
Das Material rostet nicht

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfacher und schnellerer Service

2

#### Grad des Schutzes von Kontrollen IPX4

Wartung -frei  
Wasserbeständigkeit  
lange Lebensdauer

- Einsparungen bei Serviceinterventionen
- Einfache Reinigung des Geräts

3

#### Abtropfen Sie zu einem abnehmbaren Sammler in einem Futter mit einem Sieb gegen grobes Schmutz

Der Ausgang des Bades in den vorbereiteten Behälter

- einfaches und sicheres Handling

4

#### Kaltzone

verhindert das Verbrennen von Lebensmittelresten  
Es gibt keine Änderung des Ölgeschmacks von Öl

- Längeres Ölleben
- Einfacher Zugang und Wartung

5

#### Heizung

längeres Leben  
einfacher Zugriff

- Effektive Reinigung beim Kippen des Körpers
- Einfacher Zugang zu den Ecken und Zeit sparen Zeit

6

#### Hohe Leistung/l

Schneller Start in die Betriebstemperatur nach  
Produkteinfügung

- Gerichte sind nicht in Öl eingeweicht, haben einen besseren Geschmack und sind zuvor fertig
- größere Produktion

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110054

**1. SAP -Code:**

00110054

**2. Netzbreite [MM]:**

800

**3. Nettentiefe [MM]:**

700

**4. Nettohöhe [MM]:**

900

**5. Nettogewicht / kg:**

79.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

840

**7. Grobtiefe [MM]:**

800

**8. Bruttohöhe [MM]:**

975

**9. Bruttogewicht [kg]:**

92.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Konstruktionstyp des Geräts:**

mit Unterbau

**12. Power Electric [KW]:**

27.000

**13. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**15. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**16. Material:**

AISI 304 obere Platte, AISI 430 Umhüllung

**17. Arbeitsplatztyp:**

Eingepresst - komfortable Wartung und Reinigung

**18. Arbeitsplatzmaterial:**

Edelstahl

**19. Dicke der Arbeitsplatte [MM]:**

1.20

**20. Geräteheiztyp:**

direkt

**21. Standardausrüstung für das Gerät:**

Deckel, Korb

**22. Beckenvolumen [l]:**

17+17

**23. Beckenabmessungen [mm x mm x mm]:**

300 x 342 x 244

**24. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

190

**25. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**26. Sicherheitsthermostat:**

Ja

**27. Verstellbare Füße:**

Ja

**28. Heizelementmaterial:**

AISI 304

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

Fritteuse elektrisch doppelt 0,8 kW/l, 17+17 l mit Unterbau 400 V

Modell

SAP -Code

00110054

**29. Anzahl der Körbe:**

2

**33. Verhältnisleistung/Volumen [KW/L]:**

0.80

**30. Anzahl der Becken:**

2

**34. Abflusstyp:**

in den Unterbau

**31. Korbgröße [mm]:**

2x 280 x 300 x 120

**35. Abfluss:**

Ja

**32. Beckenmaterial:**

AISI 304 - Hochqualitäts-Edelstahl

**36. Heizort:**

innen